



התמונה להמחשה בלבד לבסיס העוגה.

רכיבים:

420 גרם קמח (3 כוסות)

2 שקיות אבקת אפיה

2 יוגורט

5 ביצים

200 גרם סוכר (כוס)

2 כפיות סוכר וניל

לסירופ:

3½ כוסות מים

300 גרם סוכר (כוס וחצי)

4 כפות תמצית רום

5 כפות מי ורדים

5 כפות סירופ מייפל

לקצפת:

500 מ"ל שמנת

4 כפות סוכר

לקישוט :

דובדבנים

אופן ההכנה:

1) מערבבים את כל החומרים יחד לתערובת אחידה. למלא תבניות אישיות משומנות במרגרינה כ- 3/4 מהגובה. (לא עד הסוף, הסברונה טופחת).

2) אופים בתנור שחומם מראש 20 דקות ב- 180 מעלות.

3) מוציאים את הסברונה מתבניות האפיה, כשהן הפכות - הצד הרחב כלפי מטה.

הסירופ:

1) להרתיח את מצרכי הסירופ יחד, להנמיך את האש ולהסמיך מעט את הרוטב.

2) כאשר עוגת הסברונה מוכנה ועדיין חמה, יוצקים עם כף את הרוטב מעל הסברונה, כף אחר כף עד שהרוטב נספג היטב בעוגה.

3. מקציפים את השמנת המתוקה עם הסוכר ומזליפים מעט אל תוך הסברונה ומעל.

4. מוסיפים דובדבן לקישוט.